

## **Velouté d'orties**

### **Ingrédients :**

feuilles d'ortie

2 grosses pommes de terre

10 cl de crème fraîche liquide

1 paquet de ravioles fraîches (facultatif)

un peu d'huile ou de beurre

8 dl de bouillon

sel, poivre, muscade

### **Préparation :**

Laver les feuilles d'ortie, éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes. Faire revenir dans un fait-tout les orties avec un peu d'huile ou du beurre. Une fois réduites, ajouter les pommes de terre en dés. Ajouter le bouillon et un peu de sel.

Porter à ébullition et laisser cuire 20 à 25 minutes. Mixer le tout avec la crème fraîche, ajouter du poivre, de la muscade.

A feu doux, ajouter les ravioles qui cuisent en général 5 minutes.